

Si pens és perquè visc

Quin paper ens ha tocar representar, a tu i a mi, en el “gran teatre del món”?

L'any 1954, als meus anys d'estudiant en el Seminari Conciliar de Sant Pere de Mallorca, en el tercer curs de teologia, una de les assignatures obligades era l'oratoría (l'art d'expressar-se rectament, de parlar convenientment en públic, de predicar com cal). El nostre professor era Mn. Antoni Sancho, canonge, compositor i músic excel·lent, orador magistral d'ofici a la Seu, molt estimat i admirat per tots nosaltres. Com a tasca obligada al programa de curs, baix la seva direcció, els alumnes havíem d'escenificar una obra clàssica amb tota ostentació i pompa, a la sala gran del Seminari. A nosaltres ens tocà posar en escena l'Auto Sacramental Alegòric, “El Gran Teatre del Món” de Pedro Calderón de la Barca, (i com podeu suposar, sense cap dona actriu). Jo, en aquesta obra, vaig ésser actor en un paper molt secundari. Amb això no vull dir que no hagués de fer un esforç en ser fidel al paper de “criat” en poques escenes i aspirar a ésser aplaudit.

Els espectadors eren de prosàpia alta en dignitats, lletraferits: Mn Hervás, bisbe, tot el col·legi catedralici, professorat, poetes i escriptors, primeres auctoritats civils i seminaristes, que aleshores érem més de tres cents. La valoració de la nostra representació personal, que se'ns donava a final de curs, quedaria sepultada dins els arxius del Seminari pels segles de segles. La meua nota fou més baixa que alta, “benemeritus”, un 7 avui, (per a nosaltres un 5 “suspensus” era suspendre i haver d'aguantar un altre exàmen). El meu escaló n'era el segon de baix, faltant-n'hi tres per arribar al més alt. El paper que vaig encarnar no era el que més m'anava al caràcter, ni el que més m'agradàs, ni el que consonava amb la meua personalitat. Així i tot el vaig portar a terme, aprovat. Llavors tenia 23 anys, ara els he triplicat; llavors pensava amb els papers que hauria d'iniciar en la meua vida, ara recordant els escenaris en tants de pobles, que he servit, amb directors tants diversos, sempre estimat per ells. Mai, però, mai en ells no m'hi he sentit comediant, fent teatre, predicant el que no creia. Mai “he enganyat el poble” que he servit, veritat amb la que me felicita la meua consciència, veritat que puc firmar per escrit, sense por de ser objectat, en el mateixos pobles a on he exercit. Avui, ahir, demà, el nostre paper ha de complaure les senyals indicadores del camí que ens obre la vida; l'obligació que ens assignen els deures que ens imposa els nostre paper. Sempre, essent conscients de que factors contraris al teus pensaments transmutaran i transportaran la teua bona intenció.

Per què els espectadors, el públic, els pobles són tan exigents? Pot ser sigui que molts d'actors no representen el paper que

simbolitzen; pot ser simulen aparences; pot ser disloquen el públic dins el qual sempre n'hi ha que no tenen la mateixa mirada. Sols hi veig un inconvenient que condiciona, ferma i esbuca la societat que actua en el “nostre Gran Teatre Social” i és que uns ataquin, maltratin i fermin de cap a peus els altres actors i que els impedisquin complir el seu paper i facin miques els personatges, és a dir les persones. (“Persona”, en grec, significa “màscara”, disfressa dels comedians). Mentre en aquest món no interpretem el nostre paper, que a tots ens toca de bones

persones, amb honestat, la nostra comèdia no acabarà aplaudida, victorejada. Les persones que més estimam ens obliguen a encarnar la bondat i l'amor de manera original, certa, genuïna, personal. Per acabar aquest article, que em vengué al cap després d'una conversa amb un condeixeble, parlant de la nostra joventut, volgueu que reediti el cant, que vaig fer

damunt al nostre “SÓLLER”, als nobles actors de l'escenari de la Vall sollerica, en el número extraordinari del seus 125 anys. Essent el temps una presó mòvile, fatals els cicles i durs d'escapar, la intel·ligència, l'amor i la constància ens faran lliures.

Res no hi ha que vist el sol no hagi, del món les voltes sempre són iguals; sols domina el temps qui millor el soporta dins llocs estrets.

La història corre i el progrés no atura, l'home, confós, se creu ésser el més alt i es mira les mans plenes de sorpreses. Viu... somniant. Si un “què” té el temps, el temps de nostra història, és que perdurin els nostres afanyes de Vall oberta, oberta a la noblesa de lleial poble.

Dins toms escrites, com presons, tancades són-n'hi epopeies, 125 anys. Si somniant hem fet capital un poble, no despertem.

Parets té la presó, més no té taulada, de bat a bat és infinit el cel; volem cap amunt, el cel no té portes, a un futur segur.

Essent el temps una presó mòvile, fatals els cicles i durs d'escapar: d'intel·ligència, d'amor i de constància Sòller n'és rica.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Entrevista Arnau Oliver Fuster

Per a la sessió gastronòmica d'avui us convido a conèixer un bon amic cuiner (mig solleric) que està a punt d'iniciar una experiència professional que l'ha de portar, amb només 21 anys, quasi a l'altre costat del món.

P: Arnau, com començares a la cuina?

R: Coses del destí, suposo. El cuquet de la cuina s'em començà a despertar tot després de fer una excursió a l'escola d'hoteleria a 3r d'ESO, també hi va tenir a veure un fracàs escolar quan vaig començar batxiller. Així, en Joan Abrines de Carrossa, professor a Calvià i cuiner a Lloseta, hem va animar a entrar dins una FP de Cuina. Al primer any d'entrar ja vaig descobrir de seguida el gran ventall de possibilitats que et donava la cuina a l'hora de sortir fora de Mallorca per conèixer món, altres cultures, ciutats, estils musicals, artístics i el més important de tot per mi, descobrir móns gastronòmics diferents als que ja coneixia. I així vaig trobar la motivació per tenir una vida futura que m'agradés amb una feina en la que gaudís d'aixecar-me cada dematí per treballar.

P: Quin són els teus referents?

R: A l'àmbit local, a Lloseta tenim dos molts bons referents com Santi Taura i Joan Abrines. En l'àmbit nacional tenc com a referent Martin Berasategui, amb qui he tingut el plaer de poder fer feina a la seva cuina i palpar de prop coccions i mètodes de cocció.

P: En el 2011 aconseguies un podi a l'Spain Skills (Olimpiades de Formació Professional), que t'ha representat això?

R: Va ésser una molt bona experiència que va afectar de manera positiva a l'àmbit professional, per agafar confiança i un al·licient a seguir creixent dins aquest món anomenat Cuina.

P: A casa teva qui cuina?

R: Després de viure un any i mig tot sol, jo mateix he de cuinar. A casa dels meus pares, ma mare cuina i tots aportam el nostre granet d'arena amb alguns plats. Ma mare fa bones panades, cocarrois, robiols i jo qualche pic faig un menú d'un parell de plats o l'altre dia ensaïmades, però vaja, qualche vegada.

P: Com ha estat el teu pas professional per Sòller?

R: Excel·lent. A part de tornar a Mallorca fent feina a una situació idònia per viure-hi tota una temporada d'estiu, que com a bon mallorquí ho necessitava, també m'ha permès donar el salt internacional amb una empresa com Jumeirah.

P: Conta'ns, ara on te'n vas? Quina serà la teua feina allà?

R: Dia 15 vaig a Dubai, com a DemiChef de partie (Cuiner) a un hotel anomenat Madinat Jumeirah. Aquest hotel està constituït per



tres hotels, un d'ells l'al-Qasr té un restaurant al-Hambra de menjar espanyol. Tapes basques, catalanes i gallegues. Menys el seu pernil ibèric (està per veure). També paelles, però poc menjar mallorquí.

P: Et fa por partir lluny de casa?

R: Tot i partir amb totes les comoditats que t'ofereix una companyia de tal magnitud, i ja haver viscut per Barcelona, Sant Sebastià enfora de la família; aquest vegada és anar a un altre continent, una altra cultura més severa en alguns aspectes i un món islàmic. Em fa respecte, però no por, també és una ciutat amb un 80% de gent occidental i uns locals “pro-occidentals” per fomentar el turisme.

P: Cuina tradicional o de creació?

R: Tradicional amb una presentació creativa.

P: Dolç o salat?

R: Salat, sens dubte, però en cap moment sé dir que no al dolç.

P: Com a ex alumne d'FP podries donar algun consell als alumnes que ara estan estudiant cuina?

P: Que gaudeixin de l'etapa d'estudi. Que aprenguin les receptes, preelaboracions i coccions més bàsiques, que seran la base on s'assentarà el seu futur. I, sobretot, esforç i constància.

Moltes gràcies Arnau pel teu temps, et desitjo molta sort i et convido a que cada vegada que vulguis compartir les teves experiències amb nosaltres des de Dubai, receptes, reflexions o simplement que vulguis parlar de cuina; aquestes línies tindran un lloc reservat per tu.

Bona setmana i ens trobam aquí mateix d'aquí a 7 dies.

Juan A. Fernández
parlemdecuina@
hotmail.com

